ANNO II. — N.° 75.

Mercordì 20 Settembre 1854.

L' ANNOTATORE FRIULANO

Giornale di Agricoltura, Arti, Commercio e Belle Lettere

Si pubblica ogni *Mercoledì* e *Sabato*. — L'associazione annua è di A. L. 20 in Udine, fuori A. L. 24, semestre in proporzione. — Un numero separato costa *Cent.* 50. — La spedizione non si fa a chi *non antecipa* l'importo. — Chi non rifiuta il foglio entro otto giorni dalla spedizione si avrà per tacitamente associato. — Le associazioni si ricevono in Udine all'Ufficio del Giornale. — Lettere, gruppi ed Articoli franchi di porto. — Le lettere di reclamo aperte non si affrancano. — Le ricevute devono portare il timbro della Redazione. — Il prezzo delle inserzioni a pagamento è fissato a Cent. 15 per linea oltre la tassa di Cent. 50 — Le linee si contano a decine.

STATO ATTUALE DELL' IMPERO INDO-BRITANNICO.

(continuazione e fine)

I saggi di cui abbiamo parlato bastano a dimostrare nello spirito degli indigeni, almeno di quelli che abitano l' ovest dell' impero Indo-britannico, una tendenza a generalizzare le idee ed a scuotere il giogo delle superstizioni che intoppano il progresso dell' intelligenza. Altri saggi della medesima origine sopra questioni di dettaglio, sia scientifiche, sia letterarie, attestano bene dell' attitudine rimarchevole degl' indigeni nel comprendere e trattare tali questioni. I risultati ottenuti nelle altre presidenze confermano sotto ogni riguardo tale tendenza ed attitudine degli Indostani d' assimilarsi dal punto di vista intellettuale il sapere europeo; essi pure mettono in evidenza il vivo desiderio che mostrano gl' indigeni, fino fra le classi più elevate, d' essere ammessi al servizio del governo Inglese. Così uno dei principi del Mysore nel 1850 si sottometteva agli esami prescritti dal regolamento 7 marzo 1835, che regola adesso la materia, e si presentava come candidato a un impiego pubblico.

I progressi realizzati dopo il 1833 nell' amministrazione dell' istruzione pubblica ci sembrano degni di particolare attenzione, e non sarà inutile di riassumerli in poche linee. Nel 1813 il Parlamento aveva ordinato che una somma di 10,000 lire st. (250,000 fr.) fosse annualmente prelevata sull' eccedente delle rendite dell' India, e applicata a far rivivere e incoraggiare gli studii della letteratura indigena; ma non fu che nel 1823 che il governo del Bengala nominò un comitato d' istruzione pubblica, e mise a disposizione del comitato i fondi accordati dal Parlamento nel 1821. I soli stabilimenti del governo inglese fondati prima del 1843, per l' educazione degl' indigeni, erano stati il collegio maomettano di Calcutta, e il collegio sanscritto a Benarès — Dal 1823 al 1835 il numero di stabilimenti di tale natura aveva attinto la cifra di quattordici; se ne contano adesso nel Bengala e nelle provincie dell' ovest più di quaranta.

Il sig. de Jancigny procede in riflessioni, nelle quali noi non possiamo accompagnarlo per l' angustia dello spazio; ei nota come uomini di Stato inglesi si adoperino, e lo dicono, a preparare per l' India il tempo, in cui essa potrà avere una vita indipendente. Ei presente il giorno, il cui l' India emancipata vedrà sorgere nel suo seno intelligenze, atte ad apprezzare i benefizii della civiltà occidentale; « Usciti dallo stesso ceppo (i Popoli indiani, latini, germanici) nelle prime età del mondo, i Popoli che compierono la loro missione nell' estremo Oriente e nell' Occidente europeo, si troveranno, si mescoleranno sempre più nella loro culla comune, e l' Inghilterra vedrà milioni di fratelli laddove ora non conta che milioni di sudditi ».

Qualche cosa di grande e di misterioso va compiendosi ai dì nostri. Se l' Europa s' industria a tormentarsi nella lotta dell' antico col nuovo, essa serba tuttavia tanto vigore da espandere la civiltà nel resto del mondo. L' America, l' Australia, l' India ricevettero da lei i germi che si moltiplicano ovunque. Le forze della natura, cui la scienza e l' industria scoprirono, domarono ed applicarono, si fanno ormai servire alla grand' opera di unificazione nella civiltà federativa di tutte le Nazioni, dell' Umanità. Quel rimescolarsi di genti, quell' accorrere di Popoli, que' navigli mossi dal vapore, quelle strade ferrate, quella parola gettata colla celerità del lampo ad enormi distanze, pajono ai corti di veduta, confusione; e non è se non ordine, ordine incipiente che si farà veramente meraviglioso nell' avvenire. Anche di quest' ordine la conquista si farà operando e soffrendo; ma soffrendo meno sempre da coloro che non s' accasciano, ed operano alacremente e lietamente.

ISTRUZIONE OPPORTUNA

per fare al bisogno vino senza uva, e simile a quello dell' uva, con ogni economia e salubrità, ossia vino perpetuo ad uso comune.

(dalla *Gazz. di Venezia*)

Nel libercolo, piccolo di mole, ma grave di sostanza, ultimamente in Modena pubblicato dal professore G. Grimelli, col titolo *Metodi pratici per fare al bisogno pane e vino con ogni economia e salubrità ec.* (*Tip. Rossi*) viene esposto il metodo per fare un *vino perpetuo*, mercè una vinificazione e rivinificazione giornaliera e continua, che, per la sua grande utilità, omai comprovata presso noi dalle molte famiglie, che ne usano, merita di essere dichiarato in brevi parole ai più bisognosi di simile industria, specialmente fra le correnti vicende morbose delle viti, le quali minacciano defraudarne del caro loro frutto vinifico.

L' autore, dietro i suoi studii sintetici ed analitici risguardanti i procedimenti delle fermentazioni panaria e vinosa, ha riconosciuto che tanto l' una quanto l' altra si compiono stante l' associazione di materiali congeneri, riducibili a un *fermento* albuminoide glutinoso, a un *fermentabile* fecolento zuccherino glucoso, a un *fermentorio* acqueo salino, quale mestruo o eccipiente attivo del fermento e del fermentabile in mutua azione e reazione fra loro, per costituire nell' un caso la pasta del pane fermentescibile alla sua maniera, e nell' altro caso il mosto del vino fermentante esso pure alla sua foggia. In ordine poi al vino si è guidati a riconoscere il fermentorio acqueo salino tannico che, quale eccipiente attivo dei materiali proprii del mosto vinoso, e quale veicolo permanente dei prodotti della fermentazione relativa, costituisce propriamente e rappresenta il vino d' uva o simile a quello d' uva, come bibita appunto di composizione acquea salina tanninica, alcoolata acetacea, e di azione gradevole dissetante, stomachica, digerente.

Anzi, esaminando il frutto della vite, ossia l' uva somministrante l' umore meglio acconcio a fare vino, l' autore ha riscontrato che siffatto umore risulta, in genere, costituito da *uno* di fermento albuminoide glutinoso, da *dieci* di fermentabile gommifero zuccherino glucoso, da *cento* di fermentorio salino acidulo, tanninico colorato. Quindi si è fatto avanti nella confezione artificiale di un mosto consimile a quello d' uva,

APPENDICE

Mentre il sig. Ostermann *ci mandava da Gemona il cenno da noi stampato nel N.* 72 *dell'* Annotatore *sopra* il P. Basilio da Gemona, *un nostro amico ci regalava un estratto della di lui biografia. Parrà a taluno superfluo il discorrere più oltre del nostro Friulano. Però queste notizie torneranno a molti gradite: tanto più, che in fine si parla del* Dizionario Cinese *e delle edizioni che se ne fecero.*

NOTIZIE SULLA VITA ED OPERE DI FRA' BASILIO BROLLO DA GEMONA

In Gemona, Comunità antica del Friuli, il 25 Marzo 1648 nasceva un fanciullo da Valerio Brollo dott. e da Giovanna Rodisea, al quale veniva imposto il nome di *Mattia Andrea*. Questi, perduta la madre in età giovanile, fu spinto dalla sua naturale vivacità a varii mancamenti, cui pose però un limite la vigilanza del padre e di un zio Sacerdote, i quali, Mattia giunto in età adulta ringrazia, *come quelli che con un rigore salutare lo salvarono dai molti pericoli in cui stava per cadere.* Studiata in Gemona, sotto lo zio don Andrea pubblico maestro, la Grammatica e l' Umanità, passò Mattia a Gorizia ad apprendere Rettorica e Filosofia. Di là ritornato alla patria, avendo l' età di circa 17 anni, palesò un totale cambiamento di carattere, divenendo di spensierato e vivace, riflessivo e tranquillo, e spinto, non si sa da qual causa, se non fu l' Eterno Volere che a sè lo chiamava, andò a chiedere alla porta del Convento di S. Maria delle Grazie in Gemona, allora abitato dai Padri Minori Osservanti Riformati di S. Francesco, di essere ammesso al Noviziato. Ma avendo i Superiori del detto Convento in lui scoperta certa infermità organica, che il di lui Biografo non specifica, fu da essi rigettato, giusta le regole dell' Ordine. Con rassegnazione e silenzio udì Mattia la voce che lo respingeva dall' asilo che erasi scelto, e ritornato alla casa paterna si mise dolente nelle mani di Colui che mai abbandona chi in Lui si confida. E infatti il Signore non lo dimenticò, chè in breve scomparsa quella infermità che, giudicata insanabile, lo travagliava, corse il Brollo giubilante al sunnominato Convento, e accettatovi dai superiori, fu il primo suo atto quello di prosternarsi ad adorare la Provvidenza che ridonandolo alla salute l' avea fatto degno d' entrare nell' abitazione ch' ei si era destinata. Portatosi poi Mattia a Bassano, qui il 10 Giugno 1666, nell' età di anni 18, nel convento di S. Bonaventura, de' Minori Riformati, vestì l' umile abito di S. Francesco, assumendo il nome di *Frà Basilio* e in tal occasione scrivendo allo zio Sacerdote dice *preferire la povera sua cella alle corti Vaticane.* Nel 1667 Basilio, fatta la solenne professione nel detto Convento, cominciò gli studii ond' essere promosso al sacerdozio, al quale fu elevato in Venezia nel 1674, ventesimoquinto del viver suo. Da colà il 10 Aprile scrivendo a suo padre palesagli la contentezza per il nuovo stato abbracciato e lo esorta *a sopportare con rassegnazione i dolori di questa vita, fissando lo sguardo alla beata Sede che aspetta coloro che travagliati sperarono e avviliti s'allietarono al vedere che*

associando in forma emulsiva 1.° *uno* di fermento, composto a parti circa eguali di lievito panario fresco e di orzo tostato stantio, rimpastati mediante qualche acqua aromatica, sia di fiori di sambuco o verbasco, sia di sclarea o basilico, 2.° *dieci* di fermentabile zuccherino glucoso, allestito con zucchero cristallizzato di canna o barbabietole due terzi almeno, e un terzo o *un quarto di miele comune purgato da ogni eterogeneità disgustosa*, diluendolo mediante acqua aromatica e colandolo a freddo, 3.° *cento* di fermentorio acqueo salino tonnitico, ammannito con acqua comune, nella quale infondesi un centesimo di un composto, preparato con parti circa eguali di ghianda torrefatta e cremor tartaro, ovvero impastando parti eguali di ghianda pura tostata e cenere comune, mediante un acido vegetabile in ispecie tartarico o un succo vegetabile acido qualsiasi, così che l'impasto riesca acidulo.

Simili materiali, in loro dissoluzione emulsiva, disposti entro adatto vase o tino, costituiscono un liquido mostoso, il quale fermenta ben presto nella giornata alla temperatura in sui 15 gradi del termometro R., assumendo i caratteri vinosi più squisiti in pochi giorni. Per tal modo anzi, la fermentazione tendendo a continuare, stante il fermento permanente ed attivo, fino a conseguirne di leggieri la trasformazione acida acetica, così l'autore ha tratto profitto da tale insistenza *fermentativa*, dirigendola ad una vinificazione e rivinificazione giornaliera e continuata. Invero, cominciando ad estrarre una parte del fatto vino o dalla sommità del vase con sifone immerso al di sotto del cappello, o dal mezzo del tino con adattatavi spina, basta versare sulla diminuita massa vinosa tanta acqua comune quanto fia il vino estratto, munita di una farina, vinifico, ossia acconcia alla rivinificazione, per ottenere e serbare costante e permanente la stessa bevanda vinosa. Così, ad ogni sottrazione o svinatura, in uso famigliare, si versi immediatamente sulla residua massa vinosa la corrispondente acqua, cui, per ogni libbra, aggiungasi da una dramma a un'oncia della farina vinifica, composta di una parte di zucchero qualsiasi, e un decimo in complesso di farina di frumento o consimile cereale, di orzo tostato e ghianda torrefatta, di fiori di sambuco o verbasco, di cremore e cenere, in dosi da centesime a millesime.

Di tal guisa, la farina vinifica e rivinificatrice, preparata ed allestita colla base costante d' uno di materiale zuccherino, ed un decimo in complesso delle prefate sostanze, prestasi, a norma della proporzione variata fra queste stesse sostanze, ad impartire successivamente al vino qualità diverse a talento e piacere. Il perchè, in quel decimo, rendendo prevalente la farina del cereale crudo, il vino acquista materia di fermento con vigore di fermentazione, ed or facendo predominanti l' orzo tostato e la ghianda torrefatta, il vino addiviene più austero e colorato, ovvero rendendo prevalenti i fiori di sambuco o verbasco ecc., il vino riesce di sapore piuttosto come di moscato, o facendo predominante o il cremore o la cenere il vino volge più o meno all'acidulo o al neutro. Che se pure qualche volta si surroga al tutto un materiale zuccherino sciroppato, versandolo in un coll'acqua entro la massa vinosa, ne risulta, a seconda della qualità e quantità dello sciroppo usato per simile rivinificazione, il vino di pari passo squisito ossia compartecipante alla squisitezza della sostanza sciropposa.

Cavato il vino, si lascia riposare, in luogo fresco, dalla mattina alla sera, o da sera al mattino, a fine di ottenerlo chiarificato, decantandolo all'uopo, per l'uso giornaliero e famigliare. Ovvero con metodiche decantazioni si chiarifica vie più per chiuderlo in vasi e bottiglie da conservare al pari d'ogni altro vino. E di tal modo ben confezionato, prestasi pure ad assumere qualità conformi a quelle dei vini più squisiti e ricercati.

I depositi sedimentosi del vino in discorso, raccolti ed uniti a qualsiasi liquido vinoso, riescono poi ottimo fermento di bonissimo aceto. E già l'accennato vino, quanto più abbandonato alla propria fermentazione, tanto meglio volge in aceto, di leggeri riducibile eziandio ad aceto balsamico. Maniera di acetificazione quindi, valevole ed opportuna utilissimamente ad ogni uso di cucina o di tavola.

L'accennata vinificazione e rivinificazione continua e perenne producesi o compiesi con ogni economia e salubrità in via famigliare e domestica. L' economia risulta manifesta, a computo evidente, stante i più comuni materiali e i loro valori cambiarii o mercantili, acconci e idonei a quelle vinificazioni, colle rivinificazioni corrispondenti, tanto più agevoli e pronte quanto maggiore la *massa vinosa residua* ad ogni svinatura ed elevato il calore adatto alla fermentazione rivinificatrice. La salubrità poi di simile vino manifestasi per un valore fisiologico o igienico, quale bevanda gradita e dissetante, stomachica e digerente, superiore ad ogni altra bibita vinosa, fino a riuscire acconcia ed opportuna oltremodo in prevenire e correggere languori di stomaco, ed inappetenze pervicaci, non che altre affezioni *gastro-enteriche*, come fu quanto prima addimostrato, molto opportunamente, dallo stesso autore.

(continua)

BIBLIOGRAFIA

Crediamo, che i lettori dell' *Annotatore Friulano*, vedranno volontieri riportato nel nostro foglio un giudizio del *Crepuscolo* sopra il racconto di *Feliciano Ferranti* ad essi noto, la *Corsa del Palazzo*. Noi non abbiamo fatto una critica del lavoro del Ferranti; ma siamo lieti d' esserci accordati col giudizio che chiude l'articolo del *Crepuscolo*, dicendo: « Crediamo di non ingannarci, preconizzando in lui un « buon romanziere Italiano. »

La corsa del palazzo, tradizione umbra di Feliciano Ferranti. Udine 1854. — *Una storia fulignese* del secolo XVI, una fanciulla orfana e sola, travolta *in una orribile insidia, salvata dall' affetto generoso di* un giovine, orfano e solo come lei, che non esita a crederla pura e che là, in mezzo al Popolo che irride, e coperta delle vesti dell'ignominia, la redime dandole il suo nome innocente, la sua vita e il suo avvenire; ecco il soggetto di questo racconto, scritto con istudio coscienzioso e con giovanile commozione di cuore. Le buone qualità abbondano in esso; lo stile conserva il rispetto della tradizione italiana e rivela al tempo stesso una certa propria originalità dello scrittore: la storia intima del cuore v'è analizzata con una osservazione spesse volte vera e perspicace; lo sviluppo dei casi è *condotto con naturale probabilità*; le passioni non sono dipinte con quel vago idealismo che le rende fredde e vuote come una formola, ma sono colpite nella realtà della vita umana e delle umane contraddizioni. Il contrasto dei due amori, che vegliano e si contendono la vita della povera orfana, è ritratto con una profonda intuizione. Essa è amata da un giovine patrizio, essa è amata da un suo compagno d' infanzia, orfano e povero come lei. *L'amore del primo si svampa* in un lirico entusiasmo, e non sa resistere ai più oltraggiosi sospetti; è la fiamma d' una fantasia artistica piuttosto che un patto del cuore, che una seria e rispettosa tutela: l' amore del secondo è timido ed operoso, uno di quegli affetti che trovano sempre l' occasione di agire e perdono sempre l' occasione di parlare, che non hanno tempo di confessarsi a sè stessi *in mezzo alle ardue necessità* della vita, e che finiscono col rimanere ignorati nell'anima, coll'andare ta raggiungere tutti gli altri sacrificii della povertà e del lavoro. *La fanciulla s' affida, come una sorella, al braccio* fedele dell'operajo; ma il suo cuore e la sua fantasia sono affascinati, come è naturale, dall' aureola di novità che circonda il giovine patrizio. Così va la storia del cuore: perch' ella comprenda alla fine tutta la poesia di questo amore che non sa vincere la sua timidità se non per agire, per soccorrere, per sacrificarsi, perchè ella giunga all' amore per la via dell' ammirazione, bisogna che giunga la sventura, questa grande insegnatrice di tutte le cose serie e profonde.

Ma tutta le buone qualità che sono nel racconto del sig. Feliciano Ferranti, la pittura delle passioni, lo intreccio dei fatti, l'analisi degli affetti e la fattura medesima dello stile ci parvero giacere nel libro un po' ancora allo stato di crisalide, ci parvero aver d' uopo di sviluppo maggiore, di maggior luce, di maggior vita drammatica. Talora un'idea vera e dilicata, *che domanderebbe d'essere espressa vivamente*, di colpire e di persuadere la mente del lettore, rimane intricata in fondo a un periodo un po' confuso, un po' arcaico. Talora una scena, che, ravvivata coll' arte del dramma, colpirebbe fortemente l' animo del lettore, è invece appena sfiorata, oppure un racconto conciso viene a riportarcene gelidamente gli ultimi risultati. I personaggi dovrebbero apparire sulla scena, muoversi, vivere, parlare per conto proprio, e in loro luogo poi troviamo troppo spesso la narrazione dell' autore, la quale sbiadisce i contorni della verità. V'è una parsimonia di particolari che spesso riesce a danno dell' evidenza, vi è una *castigatezza di disegno che si confonde molte* volte coll'aridità.

Noi non vorremmo che i nostri lettori prendessero abbaglio. Quando facciamo merito all' autore della sua arte castigata e tranquilla, non intendiamo fargli un elogio che somigli a quelle lodi di saviezza date ai giovani, i quali non hanno tanto ingegno da poter fare gli scapati. Non intendiamo parlare del suo libro come

---

il Signore non li avea dimenticati. Nel 1675 era Basilio di stanza a Treviso, e nel 1678 in Padova Lettore di Teologia de' Novizii, chiaro segno quanto studio egli avea saputo unire alla Pietà. Ma su più vasto campo voleva il nostro Frate mettere a prova la sua virtù, e perciò deliberò portarsi ne' paesi che non conoscevano la Religione di Cristo, a recare con essa i vantaggi della civiltà. A tutt' uomo s' opposero a questa eroica risoluzione i suoi amici e superiori e fra gli altri Frà Simone da Verona, vedendo che tutto era niente, con lettera segnata da Venezia il 17 Agosto 1680 scongiura piangendo il padre del nostro Basilio, a voler ritrarlo da questo disegno, nel quale persistendo, attesa la di lui debole complessione, era per soccombere. Ma nè le lacrime paterne, nè i consigli amichevoli valsero a trattenere Basilio, là chiamato da quella voce che fa tacere e l' amore di sè e de' suoi e fino di quella terra che prima vedemmo nascendo. Ottenuta da Roma la licenza di recarsi nella China, sullo scorcio dell' Ottobre del 1680, per destinazione di Papa Innocenzo XI, Basilio partì per colà coi Padri Frà Bernardino della Chiesa Veneziano, Teologo della regina Cristina di Svezia e vescovo di Argoli, Frà Giovanni Francesco Nicolai da Lionessa, poi vescovo di Berito e vicario di S. Pietro in Roma, Frà Giovanni Battista da Castelnuovo e Frà Angelo Albano, tutti tre appartenenti alla Provincia Romana e suoi compagni nella missione. Giunti a Budua in Dalmazia, Frà Basilio fu colto da febbre acuta, che rimesso alquanto lo lasciò proseguire il viaggio fino a Corfù, ove fattasi lenta, per 50 giorni lo travagliava. Ospitato colà con affettuosissima carità dell' arcivescovo Marco Antonio Barbarigo, ristabilissi e partito per l' Asia e approdato ad Aleppo da qui scrisse a suo padre della prossima partenza per Mossul e per Bagdad ai 20 Agosto 1681. Otto giorni dopo partì da Aleppo e ai 13 Settembre varcò l' Eufrate ed entrò nel Diarbekir, l' antica Mesopotamia, e pervenuto a Mossul ai 28 Ottobre, navigando pel Tigri approdò ai 3 Novembre a Bagdad sfinito per una dissenteria che da tre mesi avea contratta. A 19 Novembre imbarcossi per Bassora, ove arrivato agli otto Dicembre, di là con prospera navigazione si condusse alle Indie Orientali, e ai 22 Febbrajo 1682 sbarcò a Surate città soggetta all' Impero del Mogol, e che ora forma parte della presidenza di Bombay sotto il governo della Compagnia Inglese delle Indie. Ivi trovò Monsignor Francesco Pallù vescovo di Eliopoli e Delegato Apostolico nella China, dalla cui direzione doveano dipendere e Frà Basilio e gli altri suoi compagni di missione. Il Vescovo d' Eliopoli scelto Frà Basilio e Frà Giovanni Francesco da Lionessa ad accompagnare il Padre Bernardino vescovo d'Argoli nella China, questi ai 28 d' Aprile da Surate fecero vela per l'isola di Giava ove dopo penoso viaggio diedero fondo nel porto di Bantam capitale del detto regno, la quale per intestine guerre mal sicura e quasi distrutta li costrinse a dirigersi verso Batavia alla vista della quale l'otto Luglio naufragò il bastimento che li portava. Per buona sorte non ebbero altro danno che la perdita de' loro effetti, e il P. Basilio e i compagni furono da certi Francesi là stabiliti, con ogni cortesia raccolti. Ai 24 agosto i Missionarii erano già da Batavia passati a Lowo nel regno di Siam, ove il P. Basilio si diede allo studio della lingua Chinese, per poi *passare al luogo* di sua destinazione. Mancando occasioni d'imbarco, ei dovette protrarre la sua dimora colà per un'anno e mezzo, nel quale per favore di *Costantino Gerachi*, Cefaleno, ministro del re di Siam ebbe il più onesto trattamento e potè colle sue parole riscaldare la Fede di alcuni Cristiani in quel regno esistenti, e battezzare de' bambini che gli furono presentati. Venuta nave Chinese i Missionarii forniti di vitto dal sullodato Gerachi partirono da Siam il 17 luglio 1684, e toccata l' isola di San-cian e altre isolette dette de' Ladroni, a' 24 agosto da queste partiti, in tre giorni di viaggio approdarono a *Quangchen* capitale della Provincia di Canton ove furono accolti dai Riformati Scalzi Spagnuoli. *(continua)*

di quelle opere mediocremente buone che non sono capaci d'avere nè un merito, nè un difetto. Vogliamo solo notare una specie di contraddizione nella facoltà inventiva dell'autore, che ci ha colpiti leggendo il suo racconto. L'autore nell'aggruppare l'azione trova le scene, le passioni, i contrasti; poscia, invece di sviluppare, di porre in luce questa dovizia ch'egli ha raccolta, l'accenna appena, e può far *credere a povertà* di fantasia, quando un lettore, il quale esamini il libro con quella attenzione benevolente, con quella simpatia che ispira il primo *tentativo* di un ingegno pieno di generose ed elevate tendenze, trova che non è povertà di fantasia, ma piuttosto inesperienza d'arte. Un romanziere più scaltrito di lui negli artifizii segreti del mestiere non avrebbe ad aggiunger nulla di nuovo a quello che fu già trovato dall'autore, non avrebbe che a sviluppare, a ravvivare, a dipingere. Nel suo libro i casi, le passioni, i personaggi sono veri; ma manca, per così dire, l'evidenza drammatica, la verità grafica della scena. Diffatti il dialogo è, sotto molti aspetti, la parte difettosa del romanzo; di rado esso ritrae il dialogo abituale della vita, di rado ha l'impronta della realtà, sovente pecca d'affettazione e di stento. La verità e l'evidenza sono necessarie in ogni pagina d'un romanzo; ma nel dialogo questa necessità diventa, se è possibile, più indispensabile, ancora e più assoluta. A questo patto soltanto si sfugge dal *pericolo*, in cui incappa troppo spesso il romanzo italiano, dal pericolo cioè d'offrire una lettura monotona e pesante. Ora la *lettura di un racconto*, per quante pretese psicologiche e morali esso possa avere, dev'essere anzi tutto amena e scorrevole. La scarsità del colorito e dei particolari, che noi abbiamo notata in tutto il libro del signor Ferranti, conduce seco naturalmente la scarsità del colorito e dei particolari storici. Il fatto ha luogo nella prima metà del secolo XVI; ma, se non fosse la descrizione delle pubbliche feste di Fuligno, descrizione che ha d'altronde una grande influenza sullo scioglimento dell'azione, ben poco ci avrebbe resi avvertiti che l'avvenimento non si sviluppa in un'epoca assai più vicina ed assai meno drammatica ed avventurosa.

Ci perdoni l'autore se, nel parlare del suo libro, abbiamo fatto l'inventario dei difetti più che l'inventario dei pregi; ma gli ingegni progressivi sono più curiosi dei consigli che degli elogi. D'altronde i suoi pregi sono di quelli che *continuano e si perfezionano*; i suoi difetti sono di quelli che si perdono. In lui vi è lo studio della forma letteraria, il concetto coscienzioso dell'arte, l'elevazione dell'ingegno; v'è anche l'inesperienza; ma l'inesperienza è il difetto dei giovani e staremo per dire che è anche la loro virtù. Noi crediamo di non ingannarci, preconizzando in lui un buon romanziere italiano.

NOTIZIE

DI AGRICOLTURA, ARTI, COMMERCIO, LETTERATURA ECC. ECC. ECC.

L'esposizione permanente dei prodotti dell'Algeria

che ora si tiene a Parigi presenta molti oggetti, che non sono senza interesse nemmeno per altri, che possono giovarsene, o soffrire dalla concorrenza che la coltivazione di essi farà nell'avvenire. C'è una ricchezza di legnami da costruzione, che non può se non tornare utile a tutti; poi di bei saggi di cereali, che quest'anno vi si raccolsero in abbondanza e che più ancora si raccoglieranno coll'aumento delle braccia. La seta gregia dimostra che possiamo aspettarci da colà una concorrenza sui mercati di Francia, se la nostra produzione non si assicura coll'abbondanza, col buon mercato e colla perfezione. I Francesi giudicano, che la seta sarà in tempo non lontano uno dei più ricchi prodotti della loro colonia. È vero, che col tempo s'accrescerà anche il consumo della seta: ma non si devono però lasciar passare inosservati dei fatti, che possono avere dell'influenza anche sulla nostra industria agricola. Il modo di produrre a buon mercato la seta e di assicurarsene il possesso per noi si è quello di far sì, che dove vi sono i gelsi vi siano anche altri ricchi prodotti, che non tornino a questi di danno, come si fa in Lombardia. Colà, il numero grande di animali che si mantengono coi prati irrigatorii, o da cui ricavano molti milioni in formaggi e butirri, permette di avere sul suolo, in conseguenza assai più concimato, di bei gelsi sopra il medesimo terreno, sul quale si fanno da tre a quattro raccolti di fieno. I prodotti del butirro e formaggio, della carne e della seta ottenuti dal medesimo campo mediante l'acqua ed il concime accresciuto in quantità, fanno sì che nella somma ci sia maggiore tornaconto e che le terre si conservino fertili ed anzi si migliorino costantemente e si prestino anche ad un'abbondante produzione di cereali senza dimagrirsi. Per qualunque verso si rivolga la quistione, si verrà sempre alla necessità di ravvivare la nostra industria agricola coll'*irrigazione*, ch'è la *delenda Carthago* dell'*Annotatore Friulano*, il quale ne parlerà *opportune et importune*, finchè nemmeno l'ignoranza possa opporre al vero gli argomenti dell'ostinazione, che per non accordare non vuol vedere. Altri prodotti *notevoli dell'Algeria sono l'olio d'ulivo*, che sarà sempre poco nel mondo ai bisogni; e da ultimo il cotone. Per questo si fecero dei saggi comparativi, i quali riuscirono bene. Se l'Algeria divenisse un giorno *grande produttrice di cotone*, ciò non potrebbe riuscire che vantaggioso ai nostri paesi. Più s'accresce la quantità di materie prime di questo genere, più avanzerà in nettezza, polizia e civiltà il Popolo, che allontanerà maggiormente da sè gli stracci ed il sucidume. Se poi la produzione del cotone si farà molto grande nell'Algeria, non potrà che giovarsene il commercio di Genova, di Livorno e di Trieste, che n'eseguiscono in parte il trasporto: e la vicinanza della materia prima, che in certi casi, per prevenire la lontana, si presenterà sui nostri mercati a prezzi bassi, potrà avvantaggiare anche l'industria manifatturiera dei filati e tessuti e darle maggiore sviluppo. In generale ciò che tende a portare la civiltà sulle coste settentrionali dell'Africa e sulle occidentali dell'Asia, respingendo più addentro la barbarie, deve giovare all'Italia, ove questa si renda più attiva e provvida dei suoi interessi, non lasciando la gioventù immiserire nei caffè o nei teatri, e non lasci alla Francia, all'Inghilterra e ad altri cogliere tutti i frutti, che deggiono provenirci dal ricostituirsi del Mediterraneo centro di civiltà, come al tempo dei Romani. Peccato, che molti dei nostri lascino fare e non si curino nè dei proprii interessi, nè di quelli del loro paese. — Anche la coltivazione del lino e del canape attira l'attenzione dei Francesi nell'Algeria; volendo essi approfittare della stagnazione attuale del commercio russo in questi generi, per aumentare il proprio che poscia non morrà. Avvertenza da prendersi anche dagl'Italiani.

La produzione agricola della Spagna

viene stimata dai migliori statistici spagnuoli nelle seguenti cifre:

Cereali	1,016,000,000	franchi
Vino	176,000,000	»
Oglio d'olivo . . .	365,563,000	»
Altri frutti	125,000,000	»
Totale	1,683,163,000	»

Se la Spagna non difettasse assai di comunicazioni interne sarebbe al caso di accrescere maggiormente questa produzione: per cui, se veramente i 200 milioni di dollari che gli Stati-Uniti le offrono per l'isola di Cuba fossero impiegati tutti in strade ferrate, le quali darebbero un maggiore sviluppo alle forze produttive e torrebbero la causa principale dei continui sommovimenti, forse che la Spagna farebbe un guadagno reale. I cereali, che in alcune provincie, come p. e. nell'Estremadura, abbondano al di là del bisogno, diverrebbero un oggetto importante d'esportazione; l'olio si perfezionerebbe e si produrrebbe in maggior copia. Così dal lavoro e dal movimento commerciale la Spagna guadagnerebbe più che dal possesso d'una colonia. Anche presentemente la produzione in oglio d'olivo in Ispagna supera quella congiunta di tutti gli altri paesi d'Europa. Ecco come lo si stima:

	Produzione in olio arrobe	Prezzo medio	Valore in denaro reali
Francia	2,800,000	42 6/7	120,000,000
Grecia	3,200,000	30	96,000,000
Italia	7,452,500	35	230,837,500
Spagna	52,763,732	30	1,454,254,486

Ad onta del forte consumo e dell'esportazione molto olio rimane nella Spagna invenduto. Eseguite le comunicazioni interne, non sarebbe più così. Il sig. Debrauz nell'*Austria pensa, che Trieste potrebbe attirare* a sè una buona parte del commercio dei frutti meridionali fra la Spagna ed il nord dell'Europa, tosto che le strade ferrate congiungeranno Trieste con Pietroburgo. Ma *ciò potrà consigliare anche gl'Italiani* ad accrescere e perfezionare i prodotti del suolo meridionale ed a migliorare il sistema di comunicazioni marittime con Trieste, studiando inoltre il vasto campo di spaccio *che loro si aprirà sempre* più nel settentrione dell'Europa, dove gli stessi frutti non si possono produrre.

La proverbiale miseria

dell'Irlanda non sarà più come un tempo. Anzi se la mano d'opera, qualunque ne sia il motivo, divenne cara assai; ciò significa, che la popolazione non vi soverchia ormai i mezzi di sussistenza. L'immenso numero dei poveri emigrò ed emigra tuttora per l'America. Gli emigrati mandano i mezzi di andar via a quelli che restano. Così i proprietarii di terreni, che li fanno coltivare, devono pagare ora fino 3 scellini alla giornata: ciocchè si ragguaglia ad austriache lire 4. 50! Se i nostri operai godessero di una giornata simile sarebbero ben contenti. Queste condizioni nuove di quell'isola vi chiameranno forse operai dall'Inghilterra e dalla Scozia; i quali stabilendosi vi porteranno altresì la loro industria: e con ciò saranno unificati fra una generazione i tre regni. Il tempo e la libertà avranno di tal guisa sanata la maggior piaga secolare di cui pativa la Granbretagna, la quale ne uscirà più vigorosa. — Anche nella Prussia si lagnano dell'altezza dei salarii per gli operai dell'agricoltura; mentre la gente emigra a migliaia. Però l'assoluta libertà d'emigrare è sempre una provvida legge. Meglio assai, che le condizioni economiche delle varie classi si equilibrino da sè, che non essere condotti dalla miseria eccessiva di una classe, ad una specie di legale comunismo prodotto coll'elemosina, per la necessità di sfuggire al comunismo violento.

La Svizzera

nel 1830 avea per la filatura del cotone 400,000 fusi, nel 1840 ne avea 750,000, nel 1850 950,000 ed ora 1,100,000. Tutto questo, osserva la *Triester Zeitung*, senza dazii protettori! Diffatti la Svizzera, sebbene senza immediata comunicazione col mare, solo perchè favorita dalla *libertà economica*, diede un grande sviluppo all'industria dei cotoni, le di cui manifatture trovano modo di estendersi da per tutto.

Le truppe occupate nei lavori pubblici

saranno fra non molto nella strada ferrata di Cracovia e della Gallizia, a detta della *Weser-Zeitung*; avendo il maresciallo Hess sollecitato la costruzione di quella strada per viste strategiche. In tempi nei quali si levarono eserciti sì numerosi, sarebbe ottimo principio l'*occupare le truppe nei lavori utili*: chè così s'avrebbe qualche compenso dell'aver tolte tante braccia all'agricoltura e dell'avere aumentate le spese di guerra. Poi le truppe si manterebbero in migliore stato fisico e *morale*. Se *il sistema* degli eserciti permanenti dovrà continuare al grado che ha preso negli ultimi anni, com'è probabile, e se lo slancio preso dalle pubbliche opere non dovrà essere interrotto, ciò che sarebbe dannosissimo, bisognerà che si venga ad adottare generalmente il costume di adoperare gli eserciti in lavori d'utilità comune a guisa di quanto facevano i Romani, cioè i migliori soldati del mondo. Perciò sarà necessario di portare nell'educazione dei capi il principio dell'associazione degli studii militari a quelli che hanno per iscopo i miglioramenti economici ed i lavori pubblici. Perchè gli eserciti non assorbano tutto, è duopo che la società riguadagni di tal maniera le forze, che altramente sempre più da lei e da' suoi capi si disgiungono. L'idea della nobiltà del lavoro bisogna che penetri dovunque ed inspiri in una società, che in questo solo può trovare i principii conservazione e di progresso. Questa sarà la maggiore e più certa difesa dalla barbarie, di cui molti temono l'irrompere.

La marina da guerra francese

ricevette negli ultimi tempi un notevolissimo incremento Solo negli *ultimi* 3 anni s'accrebbe di 34 legni, fra vascelli di linea, fregate a vapore ed altri legni minori. Altrettanti ne sono in costruzione e si lavora in essi indefessamente, a tale da raddoppiare gli operai, affinchè si diano la volta, *lavorando* parte di giorno parte di notte. Ben s'intende, che l'Inghilterra non starà addietro alla Francia in fatto di costruzioni navali: chè anzi, potendo un giorno mutarsi le attuali amichevoli relazioni fra i due paesi, l'Inghilterra vorrà sempre trovarsi al caso di superare la potenza rivale unita alle altre minori. E queste pure accrescono i loro armamenti navali di continuo. Gli Stati-Uniti, l'Austria, la Spagna, Napoli, Piemonte, la Prussia, la Danimarca, la Svezia ec. costruiscono legni da guerra: sicchè continuando per due o tre anni, dopo il 1850 noi avremo forse raddoppiato la somma totale dei bastimenti da guerra. Essendo portati ad un grado eccessivo gli eserciti di terra, a tale che non si saprebbe più come accrescerli, senza tramutare in soldati quasi tutta la popolazione maschia, ora la smania di accrescere le forze militari si è diretta alla marina. Eppure le conquiste fatte dall'industria nel nostro secolo sono bastevoli a supplire a tante forze e spese perdute! Che ne sarebbe, se altra fosse la direzione data all'umana attività, e se questa venisse portata interamente a miglioramenti radicali profittevoli alle popolazioni rese contente dal loro benessere? Gli armamenti marittimi avranno per effetto di accrescere d'anno in anno l'importanza del mare e di tutti gl'interessi che vi si dibattono. Siccome le strade ferrate, le quali tendono ad accrescere la popolazione dei centri e dei porti marittimi, danno a questi ultimi un'importanza sempre maggiore, così anch'esse tendono a produrre il medesimo effetto, in unione alla navigazione a vapore. Quest'ultima riceverà il suo perfezionamento dal congiungere sempre più la forza esterna del vento coll'interna del vapore e col completamento delle principali linee di strade ferrate, riceverà un indirizzo sistematico in ordine a quelle; e fra qualche decina di anni tutte codeste linee saranno legate fra di loro. Il Mediterraneo dovrà così prendere l'aspetto d'un lago. Ma perchè esso non sia assolutamente dominato dalle potenze maggiori, dovrebbero i piccoli Stati coordinare i loro sforzi, accrescere di proprio le comunicazioni a vapore con legni atti ad essere adoperati alla difesa delle loro coste. Fra gli altri paesi quelli che sarebbero chiamati più di tutti a sviluppare la marina a vapore sono i componenti la penisola italiana, la quale potrebbe servire d'intermediaria anche agli altri Stati continentali per il loro traffico. Il male si è, che in alcuni di questi paesi non s'intendono i segni del tempo, per seguire l'andamento naturale delle cose.

L'emigrazione della Germania

è un vero esodo, come s'esprime una corrispondenza della *Gaz. univ. ted.* Nel 1852 solo a Nuova-York sbarcarono 118,674 Tedeschi, non calcolando gli altri porti degli Sati-Uniti, come Baltimora, Filadelfia, Nuova-Orleans ec.; nel 1853 il numero fu di 119,498. Quest'anno il numero sarà senza dubbio maggiore, a giudicare dalle cifre degli emigranti, che partirono da Amburgo e da Brema. Da Amburgo alla metà d'agosto del 1853 ve ne erano partiti 17,000, quest'anno già più di 37,000: ed anche in Brema c'è un aumento di più di 20,000. All'Hâvre, in Anversa ed in altri porti si osserva un pari incremento.

Carta cavata dal gelso

si presentò da ultimo all'Istituto *scientifico lombardo*, fabbricata dal sig. Achille Manzi. Presso di noi si dovrebbe tentare lo sperimento, giacchè non s'avrebbe, per ottenere la materia prima, che a far levare dai fanciulli la corteccia dei ramicelli tagliati di gelso. Se il sig. Manzi vuol recare un vero benefizio, dovrebbe far conoscere i suoi processi di macerazione; per mettere in atto una nuova industria, che può tornare assai utile nell'attuale carezza degli stracci.

Angelo Mai

che onorò il cardinalato con molto sapere, essendo uno dei più dotti contemporanei, è morto in Albano nell' età di 72 anni.

VARIETA'

I GUANTI D' OMER PASCIA'

Il sig. Pietro Chevalier ci racconta, fra gli altri, il seguente aneddoto. Quindici o vent'anni fa, presso a poco, un giovine si presentava a Viddino, domandando di Hossein-Pascià, comandante della fortezza. Questo giovane possedeva la bellezza d'una donna e la maestà d'un semidio. Aveva le carni fresche e bianchissime, gli occhi dolci e penetranti, la taglia snella e robusta. I Turchi pieni di pregiudizii riguardo alle fisonomie, lo ricevettero con rispetto e amorevolezza, indicandogli sull'istante l' alloggio del pascià.

Hussein stava accampato in faccia Viddino, sotto una tenda superba. Il giovine sconosciuto si presentò a lui, precisamente nel punto in cui si levava da letto, di cattivissimo umore.

« — Che vuoi tu? dimandò egli in tuono brusco all'importuno sollecitatore.

« — Entrare al servizio di Vostra Eccellenza.

« — Ne ho anche troppi dei servitori. Vattene. - In Turchia le persone del più basso rango possono offrir regali a un gran signore, senza offendere le convenienze. Il nostro giovine adunque trasse dalla saccoccia un piccolo involtino, e lo porse al pascià, supplicandolo di volerlo accettare.

« Che c'è qui? disse Hussein, aprendo l' involtino.

— Guanti, Eccellenza.

— E a che prò?

— Quando passeggerete al sole, i suoi raggi non brucieranno le vostre mani [quelle d' Hussein erano d' un bianco puro], e quando terrete la briglia del vostro cavallo, le vostre dita non rimarranno offese dalla durezza del cuojo.

— E come si fa a indossare questi guanti?

Il giovine calzò immediatamente una delle mani del pascià.

— Ora, l' altro.

Il giovine gli prestò il medesimo servigio. Hussein allora levò le mani battendole, mentre gli ufficiali del suo seguito entrarono e restarono sorpresi davanti a quel pajo di guanti.

E grazie a questi, che fecero per lungo tempo l' ammirazione del pascià e del suo stato maggiore, l' incognito venne ammesso al servizio di Hussein, e divenne suo ajutante di campo e segretario.

Or bene, questo incognito era Michele Hattas, originario della Croazia, già sotto ispettore di ponti e strade dell' Austria — oggi Omer Pascià, generale in capo dell' esercito ottomano.

Ma come mai, questo giovine senza patria, questo esule senza risorse, questo Slavo convertitosi in turco, arrivò egli a giocare il suo futuro destino sopra un pajo di guanti?

La storia di tutto ciò non è meno curiosa di quella della sua udienza da Hossein.

Quarto figlio di Pietro Hattas, nobile ma povero luogotenente Austriaco, Michele nella sua infanzia era così malaticcio che dovette l' esistenza ad un prodigio dell' amore materno.

A diciotto anni, entrò alla direzione dei ponti e strade di Carlstadt. A venti, era nominato sotto ispettore a Zara, in Dalmazia.

Compromesso in un affare politico esulò volontariamente e guadagnò la frontiera turca, con qualche zecchino in saccoccia. Il primo villaggio ottomano che gli venne fatto trovare chiamandosi Omer-Unas, egli assunse il nome di Omer col turbante, e penetrò all' avventura nella provincia di Bosnia. S'abbattè in alcuni aggressori, che lo attaccarono, lo svaligiarono, gli tolsero persin le vesti, e lo lasciaron nudo sulla via. Un contadino lo raccolse, e lo forni d' un abito e di qualche moneta. Così arrivò sino a Banjaluca, dove per vivere entrò come commesso nella bottega d' un negoziante.

Là ebbe a trovare una consolazione, che poco mancò non lo stornasse dagli ardui sentieri che dovevan menarlo alla gloria.

Il negoziante avova una graziosa figliuola. Omer se ne accorse dai battiti del proprio cuore. La ragazza, dal canto suo, non potè vedere senza commozione codesto esule perseguitato dal destino, questo bravo e saggio ingegnere ridotto alla condizione di commesso, questa mano sottile e candida, ma energica e valente, che fremeva di tenere una penna invece d' una spada. I due giovani si compresero un l' altro senza bisogno di dirselo, e il padre alla sua volta li comprese ambidue, senza bisogno delle loro confidenze. Questi, un bel mattino fece presentare a Omer due cassette: l' una conteneva un anello di matrimonio, e l' inventario del suo commercio; l' altra, una borsa piena d' oro e una sciabola damaschina. Omer indovinò la scelta che venivagli proposta: la fortuna del negoziante e la mano della di lui figliuola; o la partenza immediata e la vita militare, colle spese di viaggio sino all' accampamento più prossimo. Omer si tenne l' inventario e l' anello, e restituì al negoziante la sciabola e la borsa. L' indomani, i due giovani erano fidanzati in un brillante banchetto di famiglia. Ma il giorno dietro, la ragazza, oppressa dalla felicità, cadeva malata, per non rialzarsi mai più. Il padre e lo sposo l' assistettero otto giorni e otto notti; e raccolsero, piangendo, il suo ultimo sospiro. Poscia, il mercante offerse di nuovo a Omer la borsa e la sciabola, dicendogli:

— Dio lo volle! era scritto! Che la gloria vi sia più fedele della felicità.

Omer questa volta accettò l' arme, e, baciando la *mano ancor fredda* della estinta sposa, s'avviò verso Viddino, ove divenne ajutante di campo di Hussein, come s' è veduto.

Ecco quanto può produrre un pajo di guanti in buone mani.

Notizie campestri.

Le *Viti* sono fortemente attaccate dalla malattia dominante, pertanto il pochissimo frutto che avevano preservato alla fioritura e sofferto assai le piante com'è naturale pel *viziamento delle foglie. Tuttavia in quelle campagne*, e particolarmente sui pergolati, dove l'anno scorso non si trovava nulla di buono ad onta della quantità di uva nata, quest'anno si scorge qualche grappoletto, o non attaccato o che ha superato la crisi in modo di perfezionarsi, ma però d'incalcolabile quantità per fare vino, venendo tutto consumato tra assaggi della gente e danneggiamenti dei bestiami.

Il *Sorgo*, che si sta raccogliendo, da 20 a 25 giorni, cioè prima che il tempo causasse arsura, fu sorpreso d' incognito malore, che gli ha fatto essiccare le foglie, benchè nel più bel vigore, in maniera nuova, non per maturazione ed asciutto, ed al basso come d' ordinario succede dopo ingiallite, ma *tutto lungo la canna e fin sopra la* pannocchia: e da un vigoroso verde sono seccate da un dì all' altro come fossero staccate dal gambo. Accadde ciò in molta campagna, qua unita, colà interpolata, in altra con frammisti gambi lesi ed illesi e senza distinzione di fondi sostanziosi o meno (non si confonda con la faccenda del dominante verme) Osservate all' uopo quelle pannocchie, si riscontrano i grani notabilmente stentati, quindi di assai meno rendita. Il Friuli basso e l'alto estremo non sperano nemmen un raccolto ordinario, il medio si trova a miglior condizione: così in complesso risulta un mediocre raccolto, coll' ajuto che una data misura di pannocchie, massimamente dove non han sofferto, rende in grano notabilmente più *del solito*; anche la farina fin' ora soddisfa.

Il *Cinquantino* pure, un po' dopo il sorgo, ed in quella forma è stato colto da essiccamento di *foglie, quindi* indebolito; ma siccome assai bello e che il susseguente buon tempo lo favoriva, in grazia dei lavori fattigli al vero punto e propizio stato di terra, l'arsura presente non lo danneggia tanto e si spera ottenere un discreto raccolto. In una data regione però fu danneggiato dal vento unito al secco.

Il *Sorgorosso* non ha sofferto nelle foglie, ed i pochi seminati daranno un buon raccolto.

Anche il prodotto dei *Fagiuoli* è soddisfacente.

Le *Patate* pure, proporzionatamente alle piantagioni, abbondano, e sono ridotte al prezzo di 4 a 5 centesimi la libbra. I segni di malattia, da quanto si vede sul mercato, sono incalcolabili fin' ora.

Dei *Foraggi* in ammosso risulterà una media rendita, stante che la quantità tende allo scarso avendo i fieni dei prati comuni scarseggiato circa 1|5 dell'ordinario, ma, nel raccolto fin' ora fatto, la qualità per i tempi corsi è riuscita bene, tanto dei fieni, che dei tagli di mezzo delle mediche e trifogli. Anche pel prodotto delle canne dei granoni il tempo favorisce. Ciò che pregiudica è la presente arsura che toglie assai gl' ultimi sforzi delle mediche, ed ai pochi prati di secondo taglio: e scarseggiano pure assai i pascoli autunnali, essendo già avanzata la stagione per crescere l' erbe.

I *Fruttami*, specialmente persici, sono abbondanti, tuttavia elevato n' è il prezzo: il motivo s' attribuisce alla mancanza dell' uva, che se ne presenta pochissima in vendita.

I *Gelsi* adulti, ed in buone posizioni han fatto belle cacciate ed ora il tempo caldo ed asciutto favorisce la maturazione delle verghe, preparandosi bene per un' altr' anno; i da poco piantati e particolarmente nei terreni poveri han sofferto un poco.

L' arsura di terra presente è un' ottimo preparativo per le prossime semine autunnali, per la raccolta del sorgo, ecc. ma porta un vistoso danno agli erbaggi, cioè Verze, Rape, Brocoli, Rammolacci e per l' impiantare del Colzat che trascorre il momento opportuno senza poterlo fare bene con poca spesa, operazione che dovrebb' essere già fatta.

Udine, 19 settembre 1854.

ANTONIO D' ANGELI.

Articolo comunicato.

La preghiamo, sig. Redattore, di accordare posto nel di lei foglio ad una rettificazione su di un fatto che c' interessa. Non vorremmo che l'applauso fatto in altro giornale ad un atto della Deputazione Comunale di Mortegliano, che potrà essere vero in quanto risguarda altri, col troppo generalizzare venisse a ferire i nostri interessi e la nostra riputazione, cui ci valse un lungo ed onorato esercizio nell'arte di prestinai. Dire che in quel paese si *fece osservare ai prestinai e rivenditori la legge del calamiere, sequestrando il pane d' una qualità e quantità inferiore, e le farine malsane* è, per lo meno, un calendere a chi non merita un' accusa non vera: per cui siamo certi, che l' *Alchimista* s' affretterà a rettificare la sua asserzione.

Presso i sottoscritti, nella visita fatta il 6 corr. si trovarono le farine d' ottima qualità, e così pure, non solo di giusto peso, ma perfetto il pane. Dall'esercente Pagura si sequestrarono poche bine di pane della stessa fabbrica dei sottoscritti; ma che essendo giacente da qualche giorno, nell' attuale seccura dell' atmosfera, avea perduto, coll' acqua della *panificazione, qualcosa del suo peso ordinario.*

Siccome il forno dei sottoscritti, subappaltatori del dazio prestino per il Comune di Mortegliano, dà la massima parte del pane per il consumo, così non regge punto l' asserita mancanza che l' *Alchimista* generalizza agli esercenti di Mortegliano.

GIO. BATT. E CARLO FRATELLI ZANUTTINI.

CORSO DELLE CARTE PUBBLICHE IN VIENNA

	16 Settemb.	18	19
Obblig. di Stato Met. al 5 p. 0/0	85	85 3/16	85 1/16
dette dell'anno 1851 al 5 »	—	—	—
dette » 1852 al 5 »	—	—	—
dette » 1850 relnib. al 4 p. 0/0	98 7/8	—	96 11/16
dette dell' Imp. Lom.-Veneto 1850 al 5 p. 0/0	—	—	—
Prestito con lotteria del 1834 di fior. 100	—	—	—
detto » del 1839 di fior. 100	132	132 3/4	133
Azioni della Banca	1258	1257	1250

CORSO DEI CAMBJ IN VIENNA

	16 Settemb.	18	19
Amburgo p. 100 marche banco 2 mesi	86 7/8	87	87 3/8
Amsterdam p. 100 fiorini oland. 2 mesi	—	—	—
Augusta p. 100 fiorini corr. uso	118 1/4	118 1/4	118 1/2
Genova p. 300 lire nuove piemontesi a 2 mesi	—	—	—
Livorno p. 300 lire toscane a 2 mesi	114	113 1/2	—
Londra p. 1. lira sterlina a 2 mesi	—	—	—
Londra p. 1. lira sterlina a 3 mesi	11. 29	11. 28	11. 30
Milano p. 300 L. A. a 2 mesi	116 3/4	116 3/4	117 1/4
Marsiglia p. 300 franchi a 2 mesi	—	137 3/4	—
Parigi p. 300 franchi a 2 mesi	138 1/4	138 1/8	138 1/2

CORSO DELLE MONETE IN TRIESTE

		16 Settemb.	18	19
ORO	Zecchini imperiali fior.	5. 34	5. 37 a 35	5. 36
	» in sorte fior.	—	—	—
	Sovrane fior.	—	16. 20	16. 18
	Doppie di Spagna	—	—	—
	» di Genova	—	36. 45	—
	» di Roma	—	—	—
	» di Savoja	—	—	—
	» di Parma	—	—	—
	da 20 franchi	9. 18	9. 17 a 15	9. 18 a 16
	Sovrane inglesi	11. 35	11. 35	11. 34

		16 Settembre	18	19
ARGENTO	Talleri di Maria Teresa fior.	2. 27	2. 27	2. 27
	» di Francesco I. fior.	—	—	—
	Bavari fior.	2. 21 1/2	2. 21 1/2	2. 21
	Colonnati fior.	2. 41 1/2	2. 41 1/2	2. 41
	Crocioni fior.	-2	—	—
	Pezzi da 5 franchi fior.	2. 18 1/2	2. 18 1/2	2. 18 1/4
	Agio dei da 20 Carantani	18 a 18 1/4	18 1/4 a 17 3/4	18 a 17 1/2
	Sconto	5 a 5 3/4	5. 1/4 a 5 3/4	5 1/4 a 5 3/4

EFFETTI PUBBLICI DEL REGNO LOMBARDO-VENETO

VENEZIA	14 Settemb.	15	16
Prestito con godimento 1. Giugno	79 1/4	79 1/2	79 1/2
Conv. Vigl. del Tesoro god. 1. Mag.	73 1/4	73 1/2	73 1/2

Tip. Trombetti - Murero.

Luigi Murero *Redattore*.